

# ÄHREN, DIE IN DIE ZUKUNFT WEISEN

Im Bündnerland, wo stotzige Hänge und lange Winter die Regel sind, ist Ackerbau eine Herausforderung. Die Genossenschaft Gran Alpin setzt auf alte und neue Berggetreidesorten. Denn diese gedeihen auch unter schwierigen Bedingungen.

— Text Paul Imhof Fotos Tom Egli



Paun sejel oder jauer, im Dialekt des Val Müstair also Roggen- oder Münstertaler Brot, von der Bäckerei Meier in Santa Maria. Typisch sind ein grösserer und ein kleinerer Fladen, die aneinanderhängen.

Johannes Fallet in einem Feld mit Cadi-Roggen. Er leitet den Klosterhof St. Johann in Müstair und arbeitet eng mit Gran Alpin zusammen. Die gemeinsame Suche nach bergkompatiblen Sorten liegt ihm am Herzen.

«Der Cadi hat vier Monate Schnee überstanden. 120 Tage! Allgemein heisst es, Wintergetreide ertrage 100 Tage.»

*Johannes Fallet, Bauer*

Der Biologe Peer Schilperoord in einem Versuchsfeld in Filisur mit zwei Berggerstensorten: Rechts von ihm Alpetta, links Atrica.

«Ohne Gräser gäbe es kein Getreide, keinen Mais, keinen Reis, Hafer, Roggen, Weizen, keine Hirse oder Gerste.»

Peer Schilperoord, Biologe



Der Blick ins Münstertal zeigt, dass Flächen für Ackerbau in den Bergtälern rar sind. Umso wichtiger sind robuste Getreidesorten, die lange Winter ertragen und eine verlässliche Ernte versprechen.

In den imposanten Händen von Johannes Fallet, 57, Pächter des Klosterguts in Müstair, sieht jedes Korn kleiner aus, als es schon ist. Dabei sind Getreidekörner Abkömmlinge der grössten Körner, die Gräser produzieren. Denn Mass und Masse dieser Samen gaben zur Zeit, als der Mensch vom Jäger zum Bauern wurde, den Anstoss zum Getreideanbau.

«Ohne Gräser gäbe es kein Getreide, keinen Mais, keinen Reis, Hafer, Roggen, Weizen, keine Hirse oder Gerste», schreibt der Biologe Peer Schilperoord, 65, im Buch «Sieben Getreide». Urahnen hätten entdeckt, dass die Körner von Gräsern nahrhaft sind. Sie kauten und lernten, die Körner auf Reibsteinen zu zerkleinern und durch Selektion entsprechender Gräser zu vergrössern. So wurden erste Arbeitsgänge rationalisiert und ausgesuchte Grasarten zu Getreidesorten entwickelt.

Aber nicht überall. «Westeuropa war für die Entstehung der Getreidearten zu fruchtbar», sagt Schilperoord. Nicht Phasen der Üppigkeit sind massgebend, sondern Phasen der Not, etwa Trockenperioden oder anhaltende Kälte. Mit Trockenperioden zurechtkommen mussten die Pflanzen in einem Gebiet wie dem «Fruchtbaren Halbmond», das sich zwi-

schen dem Sinai und dem Persischen Golf, zwischen Südanatolien und der Syrischen Wüste erstreckt. Um da zu überleben, brauchten die Pflanzen genügend Nährstoffe. «Pflanzen mit grossen Samen sind in solch einer Umgebung, in der die Wachstumsperiode eingeschränkt ist, unabhängiger von den Umgebungsbedingungen», erklärt Schilperoord, der in den 1970er-Jahren von der Mündung des Rheins in Holland stromaufwärts gezogen ist und heute im Albulatal lebt.

### Robust, doch fast vergessen

Zuunterst im Münstertal stehen wir fast auf Augenhöhe mit Fallets Roggen. «Peer versucht, die Halme kleiner zu züchten», erklärt der Bauer, der seit 1994 das Landwirtschaftsgut des berühmten karolingischen Claustra Son Jon führt. Denn zu lange Halme bieten zu wenig Widerstand gegen Wind und Wetter, dafür benötigten sie Dünger. Doch auf solche Hilfe sollte ein kräftiges Berggetreide nicht angewiesen sein.

Roggen hat klein angefangen, ist vom Fruchtbaren Halbmond Schritt für Schritt nach Europa gelangt, wo das genügsame Getreide vom römischen Naturhistoriker Plinius (23–79 n. Chr.) verspottet wurde.

Als «die geringste Kornart» sei Roggen grad gut genug, «den Hunger damit zu stillen».

Für Berggebiete jedoch bedeutet Roggen einen Segen. Er behauptet sich auf mageren Böden, wächst bis auf 2000 Meter über Meereshöhe. Er ist stark und zäh, aber nur, wenn die Verhältnisse von Pflanze und Lebensraum stimmen, wenn sich die Pflanze ohne «Doping» behaupten kann. «Als ich mit Roggen vor 15 Jahren begann, säten wir die Sorte Matador aus», erzählt Johannes Fallet. «Der gab gute Erträge, ging aber fast jeden zweiten Winter kaputt.» Er erstickte, wenn die Schneedecke zu lange liegen blieb. Nach Schilperoords Empfehlung säte Fallet Cadi-Roggen aus, eine alte, fast vergessene Bergsorte. «Cadi hat vier Monate Schnee überstanden. 120 Tage! Allgemein heisst es, Wintergetreide ertrage 100 Tage.»

Ohne Licht kein Leben. «Früher streuten die Leute Asche aufs Feld, um den Schnee aufzulösen», sagt Fallet. Nun fragt man sich, wie eine alte Getreidesorte wie Cadi zur bedrohten Art werden konnte. Durch Vernachlässigung, Ignoranz, Desinteresse? Oder durch Technologie und Zeitgeist? Grund war eine Kombination von alledem.

→



Gerste

Hafer

Dinkel

Roggen

### Gran Alpin

Die Genossenschaft wurde 1987 von Bergbauern in Tiefencastel gegründet, um dem Bündner Bergackerbau wieder auf die Sprünge zu helfen. 1996 erfolgte die Umstellung auf Bio. Heute produzieren gut 90 Biobetriebe rund 500 Tonnen Weizen, Roggen, Speisegerste, Braugerste, Ur-dinkel, Emmer, Nackthafer und Buchweizen. Gran Alpin organisiert die Weiterverarbeitung des Getreides, sorgt für Marketing und Vertrieb und fördert die Forschung.

Produkte von Gran Alpin wie Körner, Flocken, Mehle und Pasta (auch von Scartaz-zini) aus Berggetreide kann man im Laden in Tiefencastel oder via Internet kaufen. Rund 100 Tonnen Braugerste werden zu Bier gebraut wie Bier Gran Alpin, Tschliner Bier oder das Monsteiner Mungga.

Produkte von Gran Alpin sind auch bei Alpinavera erhältlich, der regionalen Absatzorganisation in Chur. Ausserdem in Spezialgeschäften in der ganzen Schweiz.

[granalpin.ch](http://granalpin.ch), [alpinavera.ch](http://alpinavera.ch)

Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel sind die für den Anbau in Berggebieten wichtigsten Getreidesorten.

Die traditionelle Mühle in Promontogno, die in zehnter Generation von der Familie Scartazzini betrieben wird.





Vater Gian Andrea und Sohn Vittorio Scartazzini betreiben die Mühle in Promontogno.

Fortsetzung von Seite 45

Innerhalb eines knappen Jahrhunderts vollzogen sich in der Schweizer Landwirtschaft so viele Anpassungen und Richtungsänderungen, dass eine Übersicht nur mühsam aufzuzeichnen ist. Nach dem Zweiten Weltkrieg nahm die Rationalisierung der Agronomie im wissenschaftlichen Windschatten der ETH Fahrt auf. Unternehmen begannen, Sorten mit möglichst guten Erträgen zu züchten, die sich auf grossen Flächen gewinnbringend ausäen liessen. Berggetreide gehörte nicht in diese Rechnung, alpine Böden sind zu mager, die Flächen oft zu klein. «Was nicht in ein Zuchtprogramm passte, wurde generell nicht gesammelt», bilanziert Schilperoord. «Alte Schweizer Getreidesorten hat man dann in St. Petersburg gefunden. Sie wurden dort in den 1920er-Jahren eingelagert.»

Bauer Fallet fasst zusammen: «Nach dem Zweiten Weltkrieg zahlte der Bund bis in die 1970er-Jahre Mahlprämien. Pro Kilogramm Mehl gab es Geld. Dann liefen die Direktzahlungen Richtung Tier. Getreide gegen Heu. Ackerbau war nicht mehr interessant. Anfang 2000 wurden die Direktzahlungen vom Tier auf die Fläche verschoben. Eine Hektare Getreide ist fast gleichwertig wie eine Hektare Grün-

land. Bei uns im Münstertal, Bergzone drei, entspricht heute eine Hektare Getreide einer Kuh.» Bergzone drei (von vier) ist die zweithöchste – also echtes Berggebiet, keine Ebene. Hier spielt Ackerbau keine tragende Rolle. Mit ihren Züchtungen zwangen die Multis Ende des 20. Jahrhunderts auch den Bergackerbau zur Intensivierung, was ihm schlecht bekam. «Zwischen 1999 und 2006 ist der Bergackerbau in den Zonen zwei bis vier in Graubünden um 69 Prozent zurückgegangen», schreibt Gran Alpin. «Der Bergackerbau ist aufwendig, die Erträge zwar qualitativ hervorragend, vom Ertrag her aber bescheiden.»

### Die Nachfrage steigt

Von seinen 43 Hektaren Landwirtschaftsfläche nutzt Fallet denn auch bloss 6 für Bio-Getreideanbau, 3 für Roggen und je 1,5 Hektaren für Weizen und Hafer. Die restliche Fläche dient als Weide und Wiese fürs Vieh. Doch nun scheint das wachsende Interesse an «produits du terroir» den Bedarf an authentischen Lebensmitteln zu steigern. «Beck Meier braucht mehr Roggen», hält Fallet trocken fest. Also sät er den «Sejel», wo es geht.

Wenige Kilometer bergwärts, in Santa Maria, baut Lucia Meier, 42, mit ihrem

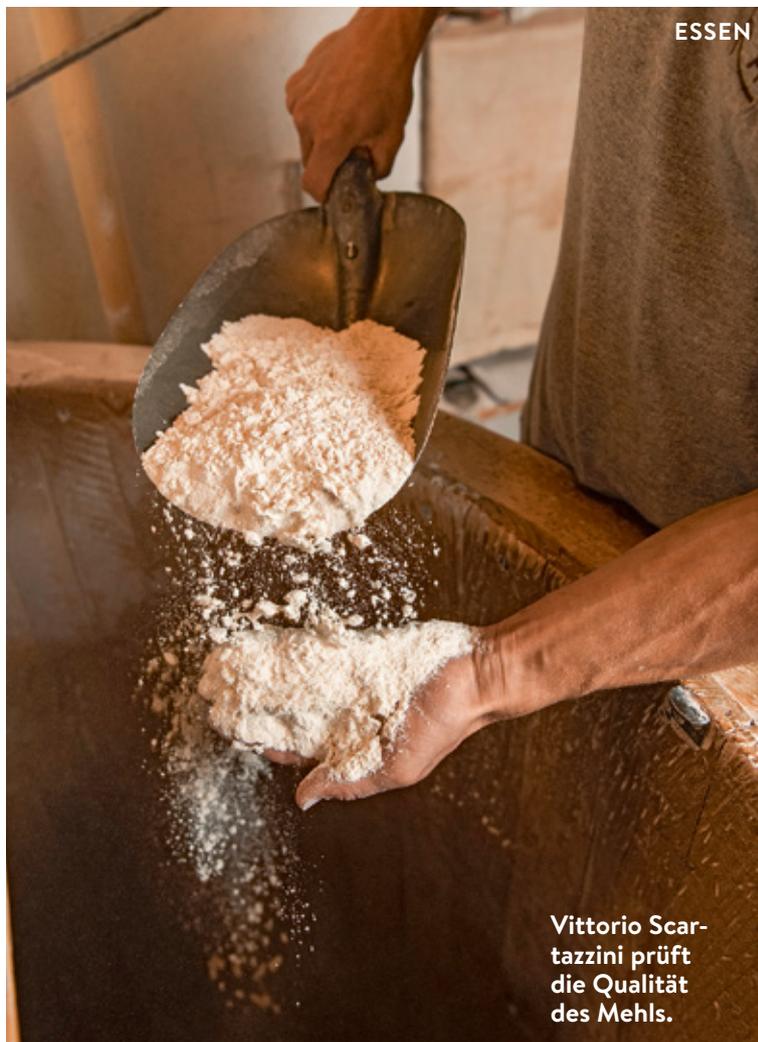
Lebenspartner Giancarlo Marco De Santis, 56, die Bäckerei Meier-beck, die ihre Eltern 1973 übernommen haben, zu einem Kreuzpunkt regionaler Genüsse aus. «Mein Vater hat rasch gemerkt, dass ein Tal allein nicht zum Überleben reicht, und begann über den Ofenpass hinaus zu exportieren. Heute verschicken wir gegen 80 Prozent unserer Spezialitäten in die ganze Schweiz und manchmal auch darüber hinaus», sagt Lucia Meier. Spezialitäten wie Paun sejel, das Münstertaler Roggenbrot, von Slow Food als Presidio, als besonders förderwürdiges Lebensmittel, ausgezeichnet. Oder Schaibiettas, Knusperbiskuits mit Hafer, Tamburins, eine Art Schüttelbrot-Biskuits mit Roggenmehl und Anis, Bündner Birnbrot, Bündner Nusstorte und die Haus-Nusstorte, eine Exklusivität dank Baumüssen, die in Graubünden wachsen. Meier und De Santis haben gelernt, virtuos mit Labels wie Slow Food, Biosfera Val Müstair, Urdinkel und Bio zu jonglieren.

Entscheidend für die Bäckerei ist die Versorgung mit Getreide. Soweit möglich bezieht Meier die Rohstoffe aus dem Münstertal. Schaltzentrale ist Gran Alpin, eine Genossenschaft von Bündner Bergbauern (siehe Box Seite 46). Sie berät die Bauern, organisiert die Verarbeitung von der Sam-

→



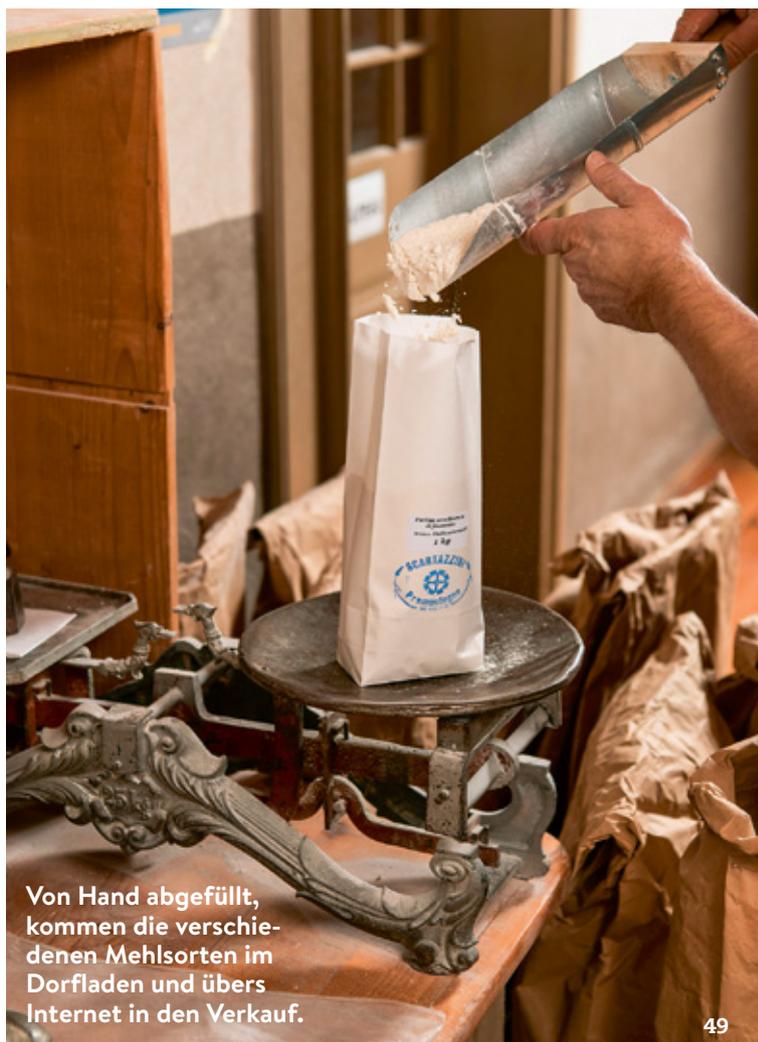
In grossen Säcken wird das Gran-Alpin-Getreide ins Bergell geliefert.



Vittorio Scarzazini prüft die Qualität des Mehls.



Die drei Räder des alten Kraftwerks. In der Mitte das Wasserrad, das links den Riemen für die Mühle und rechts denjenigen für die Stromerzeugung antreibt.



Von Hand abgefüllt, kommen die verschiedenen Mehlsorten im Dorfladen und übers Internet in den Verkauf.



**Lucia Meier und Giancarlo Marco De Santis von der Bäckerei Meier in Santa Maria (links). Das Sortiment aus Berggetreide mit verschiedenen Spezialitäten (oben).**

melstelle bis zur Mühle und die Lieferung an Kunden wie Meier, aber auch urbane Spezialitätengeschäfte und Grossverteiler.

Als sich Schilperoord 2000 als Geschäftsführer von Gran Alpin verabschiedete, erreichte der Jahresumsatz gerade mal 70 000 Franken. «Ich machte alles, vom Verpacken bis zum Marktfahren.» 20 Jahre später erzielt die Genossenschaft einen Umsatz von 1,7 Millionen Franken. Und Schilperoord widmet sich der Forschung und Publikation.

Heute fragt man sich, wie es überhaupt so weit kommen konnte, dass Berggetreide zu verkümmern drohte. Isst man Paun sejel aus dem Münstertal, Brasciadèla aus dem Puschlav oder Walliser Roggenbrot, schmeckt man rasch heraus, wie deutlich dieses aromatische Berggetreide industrielle Getreidesorten hinter sich lässt. Fallets Roggen wird ebenso wie Speise- oder Braugerste, Nackthafer und weitere Getreide aus den Bündner Bergtälern nie Massenprodukt werden. Aber sie füllen Nischen. Zum Beispiel die Mühle in Promontogno im Bergell.

Von Santa Maria fahren wir in krachendem Regen über den Ofenpass und durchs Oberengadin. Als wir uns dem Malojapass nähern, strahlt auf der andern

Seite die Sonne. Allein diese Fahrt von etwas mehr als zwei Stunden von einem Tal ins andere illustriert, wie komplex die Verhältnisse in den Bergen sind.

### Retterin Gran Alpin

Die Mühle an der Maira betreibt die Familie Scartazzini seit 1690. Vater Gian Andrea, 60, in neunter, Sohn Vittorio, 33, in zehnter Generation. Sohn Giulio, 35, sorgt als Bäcker und Pastaproduzent für ein zweites Standbein. Das dritte ist das Kleinkraftwerk, das die Mühle und einen Teil des Bergells mit Strom versorgt. «Strom ist eine sichere Einnahme», betont Gian Andrea Scartazzini. Bäckerei und Dorfläden in Promontogno und Soglio sind schwieriger, «wir sind nahe an der Grenze, in Chiavenna und auch im Engadin gibt es Supermärkte». 2020, als Italien coronabedingt verriegelt war, habe sich der Umsatz seiner Läden verdoppelt. «Im ganzen Tal haben wir ja nur 1500 Einwohnerinnen und Einwohner.»

Gran Alpin vermittelte den Auftrag, Rollgerste für die Linie Pro Montagna von Coop zu produzieren. Dazu war eine spezielle Maschine nötig, in der nun die Bergerste verarbeitet wird. Mit einer Mahlkapazität von 100 bis 120 Kilogramm

Getreide pro Stunde strebt seine traditionelle Mühle keinen Weltrekord an. Dennoch denkt Scartazzini an Rationalisierung, an Auslagerung der Rollgerste etwa. «2020 haben wir 70 Tonnen Rollgerste produziert und von Hand abgefüllt. 140 000 Päckli à 500 Gramm!»

Einst eine von vielen Mühlen im Bergell, ist Scartazzinis Mulino nicht nur die einzig verbliebene im Tal, sondern die Hausmühle von Gran Alpin geworden. «Unsere Rettung», sagt er. Die Genossenschaft lässt das Getreide von der Sammelstelle Landquart nach Promontogno bringen und dort mahlen.

Und welches Getreide gedeiht im Bergell, diesem Tal der langen Schatten? «Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde hier kein Getreide mehr angebaut», erzählt Scartazzini. «Aber vor vier Jahren haben zwei Jungbauern wieder angefangen. So fünf, sechs Tonnen Weizen.» Und Roggen? Gerste? Die Braugerste, die Gran Alpin lanciert hat? «In Chiavenna war bis 1957 eine der grössten Brauereien Europas», erzählt der Müller.

Nimmt eine Mikrobrauerei den Faden wieder auf? An der Bündner Braugerste soll es nicht liegen, sie wird von Bieraria Tschlin, Biervision Monstein und Brauerei Locher mit Erfolg verarbeitet. Berggetreide schmeckt in vielen Formen! ■

### PRODUKTE UND INFORMATIONEN

Das Buch «Sieben Getreide» (144 S., 25 Fr.) von Peer Schilperoord sowie PDF-Broschüren können Sie unter [berggetreide.ch](http://berggetreide.ch) beziehen. Produkte von Meier-beck und Molino Scartazzini unter [meierbeck.ch](http://meierbeck.ch), [molinoscartazzini.ch](http://molinoscartazzini.ch)